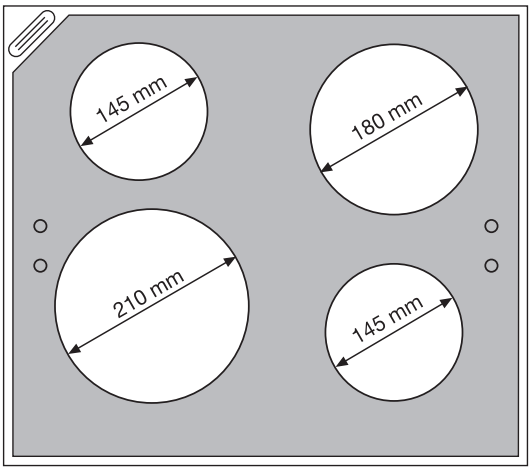
61000M

Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic glass hob
Encimera de vitrocerámica
Κεραμική μαγειρική εστία

Montage- und Gebrauchsanweisung
Installation and Operating Instructions
Instrucciones para el montaje y para el uso
Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης



Estimada clienta, estimado cliente:

Antes de comenzar, lea detenidamente estas instrucciones de uso. Fíjese ante todo en el capítulo "Instrucciones de seguridad" que figura en las primeras páginas. Guarde las instrucciones para consultas posteriores y entréguelas a un eventual usuario posterior a usted.

En el texto se recurre a los siguientes símbolos:

Instrucciones de seguridad
Advertencia: Instrucciones dedicadas a su seguridad personal.
Atención: Indicaciones que sirven sólo para prevenir desperfectos del aparato.

Consejos e indicaciones útiles

Información medioambiental

1. Estas cifras le guiarán paso a paso en el manejo del aparato.
2. ...
3. ...

En caso de eventuales anomalías estas instrucciones para el uso incluyen consejos para remediarlas por cuenta propia; ver apartado "Qué hacer cuando...".

De surgir problemas técnicos, el servicio de asistencia tecnica más cercano a su domicilio estará a su disposición en cualquier momento, sólo deberá llamar al teléfono:

902 11 63 88

Impreso en papel fabricado con técnicas respetuosas del medio ambiente.
Quien piensa con criterio ecologista, sabe obrar en consecuencia ...

Índice de materias

Instrucciones para el uso 38

Seguridad 38

Eliminación de residuos 40

Las características más importantes de su aparato 40

Descripción del aparato 41
Equipamiento zona de cocción 41

Antes de la primera puesta en servicio 41
Primera limpieza 41

Control de la superficie de cocción 42
Indicador de calor residual 42

Aplicación, tablas, consejos prácticos 43
Batería de cocina 43

Limpieza y mantenimiento 46
Zona de cocción 46
Marco decorativo 47

¿Qué hacer cuando 48
Cómo remediar fallos 48

Instrucciones de montaje 49
Datos técnicos 49
Disposiciones, normas y directrices 50
Conexión eléctrica 51

Servicio posventa 53

Montaje 74

⚠ Seguridad

La seguridad de este aparato responde a las normas reconocidas de la técnica y a la Ley sobre Seguridad de Aparatos y Equipos. Pero en nuestra calidad de fabricantes nos sentimos obligados a transmitir al usuario las siguientes instrucciones de seguridad complementarias.

Seguridad eléctrica

- El montaje y la conexión del aparato deben quedar a cargo exclusivo de un técnico autorizado.
- Las reparaciones del electrodoméstico han de encomendarse exclusivamente a técnicos del ramo. Las reparaciones indebidas pueden originar serios peligros para el usuario. Cuando el aparato necesite reparación, contacte con nuestro servicio posventa o con su comerciante del ramo.

ⓘ Aténgase por favor a estas instrucciones, pues de lo contrario se extinguirán los derechos que otorga la garantía al ocurrir un fallo.

- Los aparatos empotrables han de funcionar solamente en y bajo armarios y tableros adecuados y normalizados. Sólo así se cumplirán las normativas de la asociación de electrodomésticos alemanes (VDE) en cuanto a la protección de los aparatos eléctricos contra el contacto.
- Si el aparato sufre desperfectos o roturas o si aparecen resquebrajaduras o fisuras:
  – desconecte todas las zonas de cocción,
  – desconecte o saque el fusible correspondiente a la encimera completa de cocción.

Seguridad de los niños

Al cocinar o freír se calientan las zonas de cocción. Mantenga por lo tanto a los niños apartados de la encimera.

Seguridad durante el uso

- Este aparato está diseñado solamente para preparar comidas caseras.
- No utilice la encimera para calentar recintos.
- Tenga cuidado al conectar aparatos eléctricos en cajas de enchufe cercanas a los mismos. Los cables de conexión no deben entrar en contacto con zonas de cocción calientes.
- La manteca o el aceite recalentados se inflaman fácilmente. Al preparar platos en manteca o aceite (p. ej. patatas fritas) no pierda de vista el proceso de cocción.
- Apague siempre las zonas de cocción después de usarlas.

Seguridad durante la limpieza

Desconectar el aparato antes de limpiarlo. Por razones de seguridad, se prohibe limpiar el aparato con un limpiador por eyección de vapor o con un limpiador de alta presión.

Así evitará desperfectos

- No utilice la superficie de cocción como mesa de trabajo o para depositar objetos.
- No encienda las zonas de cocción sin colocar recipientes o si éstos están vacíos.
- La vitrocerámica es insensible al choque térmico y muy resistente, pero no irrompible. Evite sobre todo que caigan sobre ella objetos duros y puntiagudos.
- No cocine con ollas de hierro colado o con la base estropeada, áspera o con rebabas porque pueden arañar la superficie al ser desplazadas de un lado a otro.
- No coloque sartenes o cacerolas calientes sobre el cerquillo de la superficie de cocción porque pueden provocar arañazos y dañar el barniz.
- Evite que los líquidos ácidos como vinagre, zumo de limón o descalcificantes cubran el cerquillo de la superficie de cocción porque pueden empañarlo.
- Si el azúcar o algún producto azucarado se derraman y derriten sobre una zona caliente, límpielos en seguida con una rasqueta antes de que se enfríen. De lo contrario puede usted estropear la superficie al intentar eliminar los restos.
- Mantenga alejados de la vitrocerámica los objetos y materias capaces de derretirse como el plástico, las hojas de aluminio o las láminas para asar. Si algo llega a fundirse sobre la superficie vitrocerámica, proceda a quitarlo de inmediato con la rasqueta.

Eliminación de residuos

Eliminación del material de embalaje

Todos los materiales utilizados son enteramente reciclables y pueden volver a aprovecharse.
Los materiales plásticos están etiquetados como sigue:

- >PE< de polietileno, p.ej. en la funda exterior o en las bolsas dispuestas en el interior.
- >PS< de espuma de poliestireno, p.ej. para piezas con protección antichoque, libre por completo de clorofluorocarbonados (CFC).

Eliminar el aparato usado

⚠ **Advertencia:** Para que su aparato desechado no sea una fuente eventual de peligro, proceda a inutilizarlo antes de su eliminación.
Desenchufe el aparato y separe el cable de alimentación eléctrica.

Por razones ecológicas, todos los aparatos usados deben eliminarse conforme a las normas técnicas vigentes.

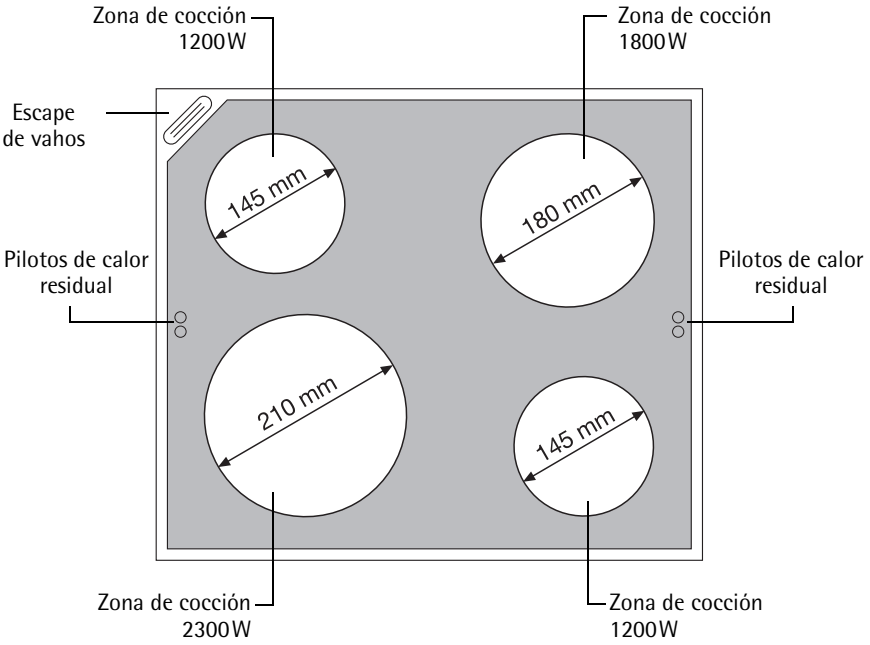
- No deseche el aparato junto con la basura doméstica.
- Por favor pregunte a su administración municipal o al servicio local de limpieza cuándo se realizan las recogidas de material reciclable o dónde se encuentra el centro de reciclado al que usted pueda dirigirse.

Las características más importantes de su aparato

- **Encimera vitrocerámica:** El aparato cuenta con una superficie vitrocerámica con 4 zonas de cocción de calentamiento rápido. Unas resistencias especiales de gran potencia acortan notablemente el lapso de caldeo de las zonas de cocción.
- **Limpieza:** la ventaja de la superficie de cocción de vitrocerámica es su fácil mantenimiento. La superficie lisa se puede limpiar con facilidad (véase el apartado: "Limpieza y mantenimiento").
- **Indicador de calor residual:** el indicador de calor residual está encendido si la zona de cocción muestra una temperatura con la cual existe peligro de quemaduras.

Descripción del aparato

Equipamiento zona de cocción



Antes de la primera puesta en servicio

Primera limpieza

Pase un trapo húmedo por la superficie vitrocerámica.

⚠ **Atención:** ¡No aplique detergentes fuertes o abrasivos! Su empleo puede dañar la superficie.

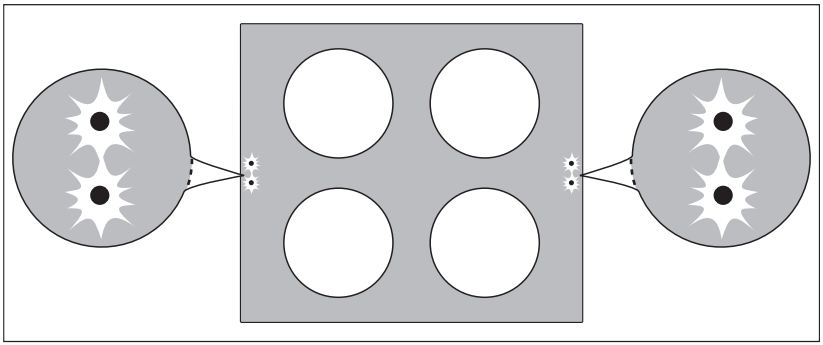
Control de la superficie de cocción

La zona de cocción puede emitir un breve zumbido al encenderse. Se trata de una característica de todas las zonas de cocción vitrocerámicas que no perjudica ni la funcionalidad ni la vida útil del aparato.

El manejo de las zonas de cocción tiene lugar con los interruptores de zonas de cocción en la cocina o en la caja de distribución y se describe en las instrucciones para el uso de este aparato.

Indicador de calor residual

Su superficie de cocción de vitrocerámica está equipada con un indicador de calor residual; a cada zona de cocción se ha asignado un piloto de control. Éste se enciende en cuanto la zona de cocción en cuestión esté caliente y avisa de la precaución a tener en caso de contacto.



Incluso después de la desconexión de la zona de cocción, el indicador de calor residual sólo se apaga una vez que la zona de cocción se haya enfriado.

Puede utilizar el calor residual para fundir y mantener alimentos calientes.

¡Atención! Mientras el indicador de calor residual esté encendido, existe peligro de quemaduras.

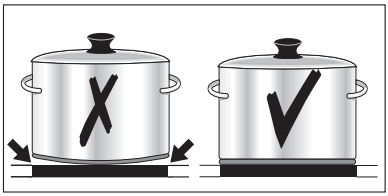
¡Atención! En caso de un fallo eléctrico también se apaga el indicador de calor residual y, con él, el aviso contra el calor residual existente. Sin embargo, persiste la posibilidad de quemarse. Ésta se puede evitar con una observación atenta.

Aplicación, tablas, consejos prácticos

Batería de cocina

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados.

- Un buen utensilio de cocción se distingue por su base. La base ha de ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar recipientes para cocinar, fíjese en el diámetro de la base. Los fabricantes suelen especificar el diámetro del borde superior.
- Los recipientes con base de aluminio o cobre pueden dejar en la superficie vitrocerámica manchas metálicas muy difíciles, cuando no imposibles de quitar.
- No utilice utensilios de hierro colado o con la base averiada o con asperezas y rebabas pues son capaces de rayar la vitrocerámica cuando uno los cambia de lugar.
- Las bases de los recipientes se curvan generalmente hacia el interior (son cóncavas) cuando están frías. De ninguna manera deben estar curvadas hacia afuera (convexas).

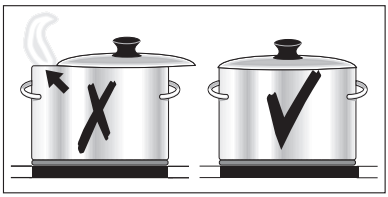


- Al cocinar en recipientes especiales (p.ej. olla Simmer, wok, etc.), fíjese en las instrucciones del fabricante.

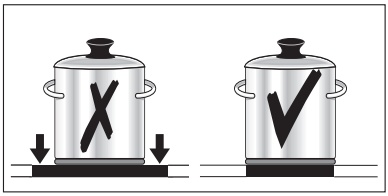
Consejos prácticos para ahorrar energía

Usted ahorrará valiosa energía tomando en cuenta los siguientes puntos:

- Coloque siempre las ollas y sartenes antes de encender las zonas de cocción.
- Las zonas de cocción aumentan el consumo de corriente cuando están sucias.
- Siempre que sea posible, cubra las ollas y sartenes con sus respectivas tapaderas.



- Apague la zona correspondiente antes de finalizar la cocción para aprovechar así el calor residual que puede servir por ejemplo para mantener calientes las comidas o para derretir ingredientes.
- El fondo de los recipientes ha de tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Si cocina con una olla exprés, el tiempo de cocción se acortará a la mitad.



Valores de referencia para la cocción con la cocina

Los datos incluidos en la tabla siguiente son simples referencias, las selecciones adecuadas para la cocción dependen de la calidad de los recipientes y de la naturaleza y cantidad de comestibles a cocinar.

Potencia	Proceso de cocción	Apropiado para
9	**Precocción**	Cocción de líquidos en abundancia, Pastas caseras
7-9	**Asado intenso Preasado**	Patatas fritas, Sofrito de carne, p.ej. estofado Crepes de puré de patatas, Bistecs y medallones de solomillo
6-7	**Asado liguero**	Asado de carne, filetes, Cordón bleu, filetes rusos, salchichas, hígado, huevos fritos, pasteles de huevo
4-5	**Hervir**	Hervir preparados grandes, sopas, cocer patatas, estofaos
3-4	**Rehogar Estofar**	Cocer al vapor verdura, cocer arroz
2-3	**Espumar**	Cocer al vapor y guisar pequeñas cantidades de verdura, remojar arroz, calentar comidas precocinadas
1-2	**Derretir**	Conservar el calor de los platos, derretir mantequilla, disolver gelatina, derretir chocolate
0		Posición cero

Recomendamos a la hora de precocinar o preasar, seleccionar la potencia 9 y en preparados con un proceso de cocción mas largo, a continuación, seleccionar una potencia de cocción mas baja.

Limpieza y mantenimiento

Zona de cocción

⚠ **¡Atención!** No aplique detergentes sobre zonas de cocción calientes. Lo mejor es dejar secara el detergente sobre la superficie y limpiarlo luego con un paño húmedo. Si quedan restos de productos de limpieza, límpielos antes de volver a conectar el calor. ¡Los restos pueden ser corrosivos!
No utilice usted limpiadores agresivos, como p. ej. sprays para grill u hornos, limpiadores de grano grueso o limpaollas abrasivos.

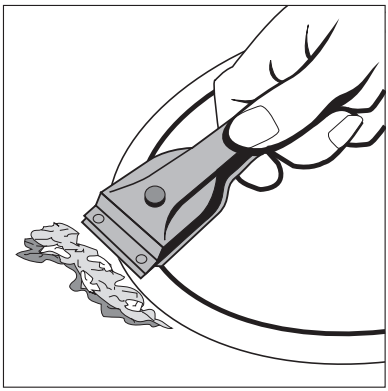
ⓘ Limpie usted la superficie vitroceramica siempre después de cada uso, una vez que se encuentre medianamente fría o fría del todo. De esta forma evitara usted que se queme la suciedad.
Restos de cal, grasa, perdida de brillo del cristal, lo podrá usted subsanar aplicando limpiadores.

Suciedad ligera

1. Limpie la vitroceramica con un paño húmedo, o bien con un poco de agua jabonosa.
2. A continuación séquela con un paño limpio. No deben quedar residuos de productos de limpieza sobre la superficie.
3. La superficie vitrocerámica completa se debe limpiar minuciosamente una vez a la semana con un limpiador de vitrocerámica o acero fino corriente en el comercio.
4. A continuación, limpiar la superficie vitrocerámica con suficiente agua clara y fregar con un paño limpio sin hilachas.

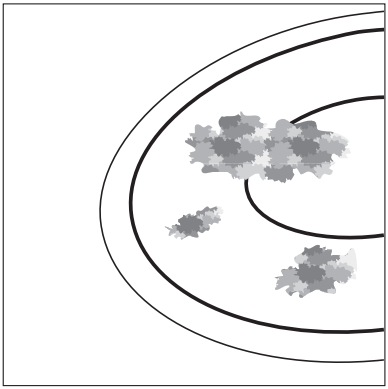
Suciedad quemada

1. Este tipo de suciedad tiene que ser limpiada con un rascador para vidrio.
2. Coloque el rascador para vidrio de forma oblicuo sobre la superficie vitroceramica.
3. Trabaje con cuidado cuando maneje dicho rascador.



ⓘ Los rascadores para vidrio y vitrocerámica se pueden adquirir del comercio especializado.

⚠ Suciedades especiales



1. Azúcar quemado, plástico derretido, lamina de aluminio o cualquier material que se derrita, quítelo inmediatamente a través del rascador, **aun en estado caliente**.

⚠ **¡Atención!** Existe peligro de quemarse mientras este utilizando el rascador sobre la zona de cocción caliente.

2. A continuación, cuando la zona de cocción se haya enfriado, vuelva a limpiarla.

ⓘ En el caso de que la zona de cocción se haya enfriado con el material derretido, vuelva a calentar la zona de cocción antes de su limpieza. Los rasguños o manchas obscuras en la superficie vitrocerámica, los cuales se han originado p. ej. por fondos de ollas con cantos agudos, ya no se dejan eliminar. Sin embargo, éstos no menoscaban el funcionamiento de la zona de cocción.

Marco decorativo

⚠ **¡Atención!** No derramar vinagre, limón o productos disolventes de cal sobre el marco de mediacaña. En caso contrario, se generan puntos mates.

1. El marco de la placa de cocción lo puede usted limpiar con agua y un poco detergente.
2. Para manchas que se hayan secado, remójelas un poco y a continuación quítelas con un paño o rascador.

¿Qué hacer cuando ...

Cómo remediar fallos

Es posible que el fallo ocurrido se deba solamente a un error de menor cuantía que usted podrá remediar con sólo seguir las siguientes instrucciones. No siga manipulando el aparato si las informaciones siguientes no sirven en su caso concreto.

⚠ **¡Advertencia!** Las reparaciones del aparato han de encomendarse exclusivamente a técnicos del ramo. Las reparaciones indebidas pueden originar serios peligros para el usuario. Si el aparato necesita reparación, diríjase a su distribuidor autorizado o al servicio posventa.

¿Qué hacer cuando ...

... las zonas de cocción no funcionan?
Compruebe si:
– el fusible de la instalación del electrodoméstico (caja de fusibles) está intacto. Si los fusibles se dispararan repetidamente, llame a un instalador electricista homologado;
– está conectada la correspondiente zona de cocción y ajustado el nivel de potencia deseado;
– en zonas de cocción de varios círculos: está conectado el círculo de calefacción deseado.

En caso de errores de manejo, la visita del técnico del Servicio posventa no se podrá realizar gratuitamente durante el período de garantía.

Instrucciones de montaje

⚠ **¡Atención!** El montaje y la conexión del aparato deben quedar a cargo exclusivo de un **técnico** autorizado.
Sírvase cumplir esta indicación, pues de lo contrario se extinguirá la garantía en el caso de ocurrir un desperfecto.

Datos técnicos

Medidas del aparato

Ancho	572 mm
Fondo	502 mm
Alto	42 mm

Medidas de entalladura

Ancho	560 mm
Fondo	490 mm
Radio angular	R5

Zonas de cocción

Posición	**Diámetro**	**Potencia**
Anterior izquierda	210 mm	2300 W
Posterior izquierda	145 mm	1200 W
Posterior derecha	180 mm	1800 W
Anterior derecha	145 mm	1200 W

Tensión	400 V ~ 50 Hz
Potencia conectada máxima	6,5 kW

Disposiciones, normas y directrices

Este aparato guarda conformidad con las siguientes normas:

- EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6
  respecto a la seguridad de los electrodomésticos y similares y
- EN 60350 ó DIN 44546 / 44547 / 44548
  respecto a las características de uso de cocinas eléctricas, encimeras, hornos y aparatos de grill para el hogar.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
- respecto a la protección básica que exige la compatibilidad electromagnética (CEM).

CE Este aparato guarda conformidad con las siguientes directivas CE:

- 73/23/CEE del 19.02.1973 (Directiva sobre baja tensión)
- 89/336/CEE del 03.05.1989 (Directiva EMC incluida directiva modificatoria 92/31/CEE).

Conexión eléctrica

- Antes de la conexión, debe comprobarse si la tensión de red del aparato, es decir, la tensión indicada en la placa de características, coincide con la tensión de red y la tensión nominal del conjunto combinado. La placa de características se encuentra en la zona inferior de la envolvente.
- Conectar las clavijas de conexión de la encimera de cocción con los correspondientes conectores del horno o del portamandos y encajarlos firmemente. Apriete los cables de conexión lateralmente contra la envolvente del horno.

⚠ Después de realizada su conexión a la red eléctrica,se tienen que probar todas las zonas de cocción durante aproximadamente.
30 segundos en su posición máxima para comprobar su buen funcionamiento.

Servicio posventa

En el capítulo "¿Qué hacer si ..." figuran algunos fallos que puede remediar usted mismo. Consúltelo primero en caso de avería.

¿Se trata de un fallo técnico?
Diríjase en tal caso a su servicio de asistencia técnica. (Las direcciones y teléfonos figuran en el listado "Puntos de servicio postventa".)

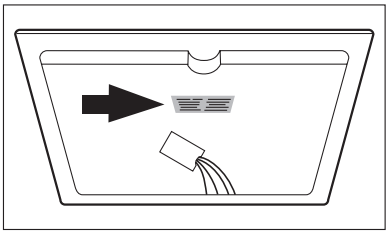
No deje de prepararse bien para la conferencia telefónica. Así facilitará el diagnóstico y la decisión sobre la necesidad de brindar servicio a domicilio.

Anote con la mayor exactitud posible:

- ¿Cómo se manifiesta el fallo?
- ¿En qué circunstancias se produce el fallo?

Anote sin falta antes de la consulta telefónica los siguientes números indicativos que figuran en la placa de características:

- Cifra PNC (9 dígitos),
- Cifra S-No (8 dígitos).



Le aconsejamos apuntar las cifras identificativas aquí mismo para tenerlas siempre a mano:

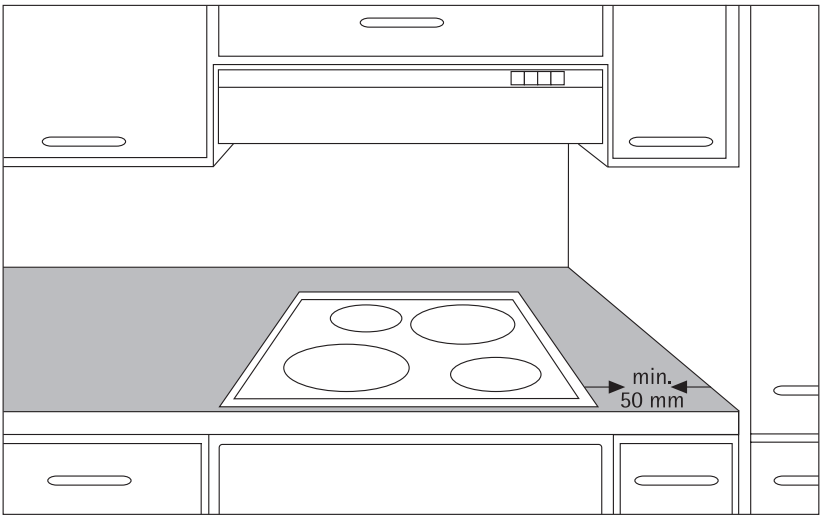
PNC . . . . . .

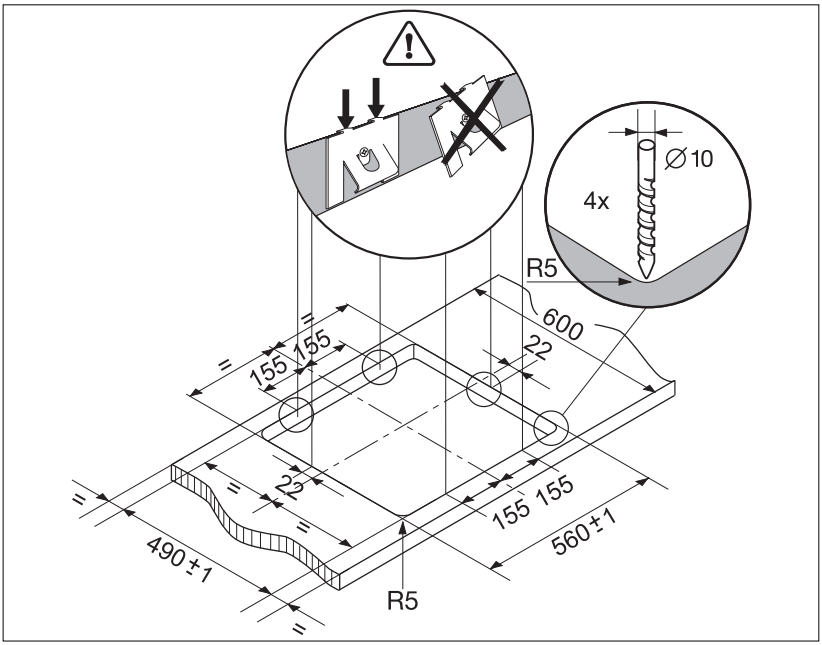
S-No . . . . . .

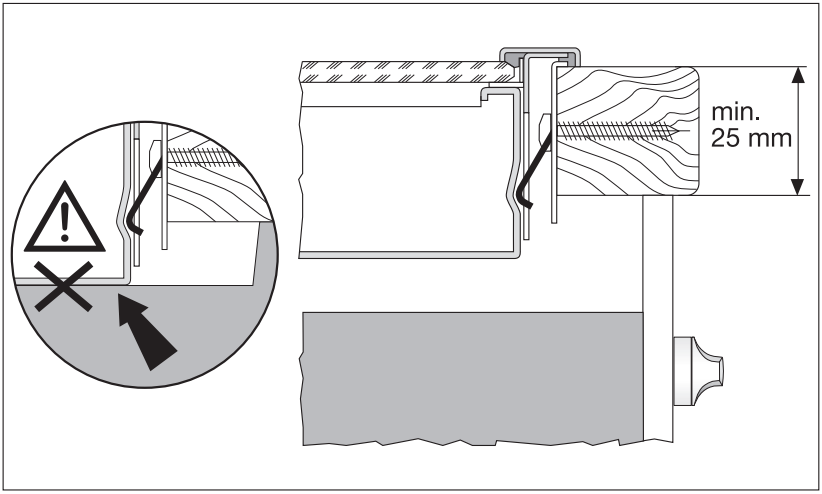
¿En qué casos le tocará cubrir los costes incluso durante el período de garantía?

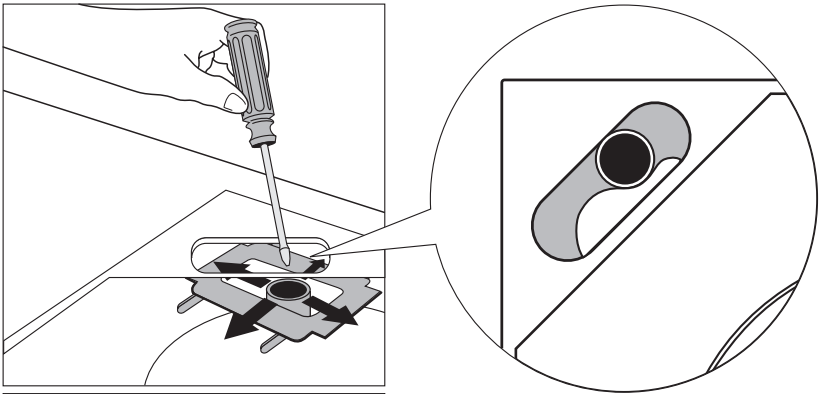
- si usted hubiese podido eliminar el fallo sólo con el auxilio de la tabla de diagnósticos (ver apartado "Qué hacer si ..."),
- si el técnico del servicio posventa se ve obligado a hacer varios viajes, p.ej. para traer piezas de recambio, al no haber recibido toda la información necesaria antes de venir. Usted podrá evitar esos viajes innecesarios si prepara debidamente su llamada telefónica de la manera arriba descrita.

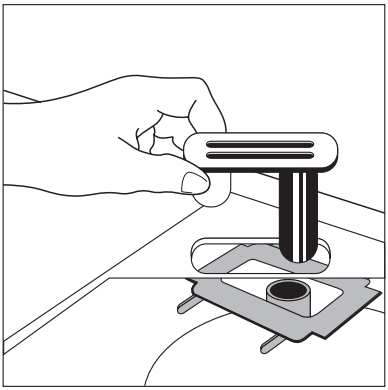
Montage / Assembly / Montaje / Τοποθέτηση



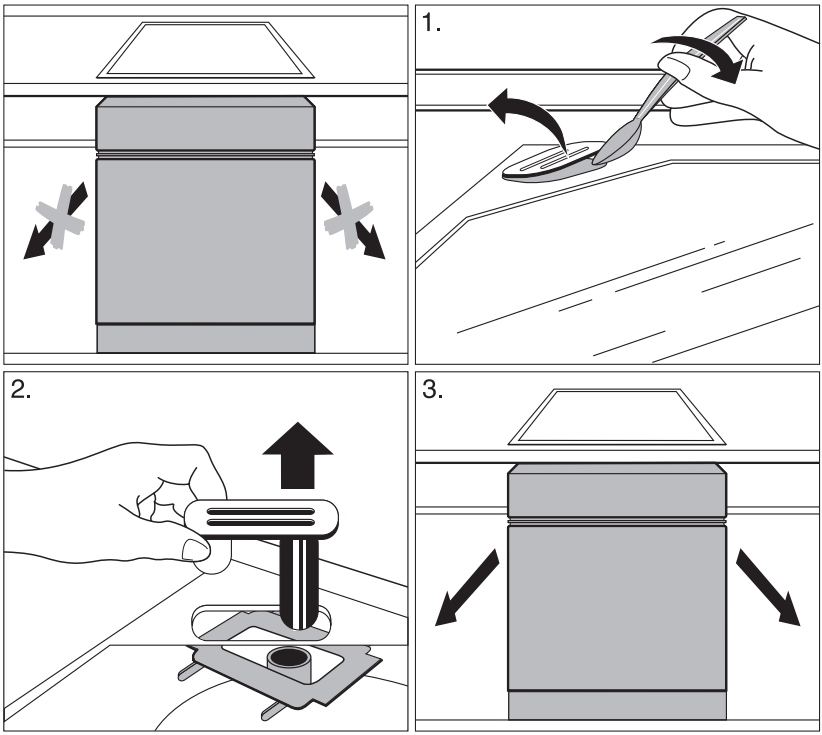


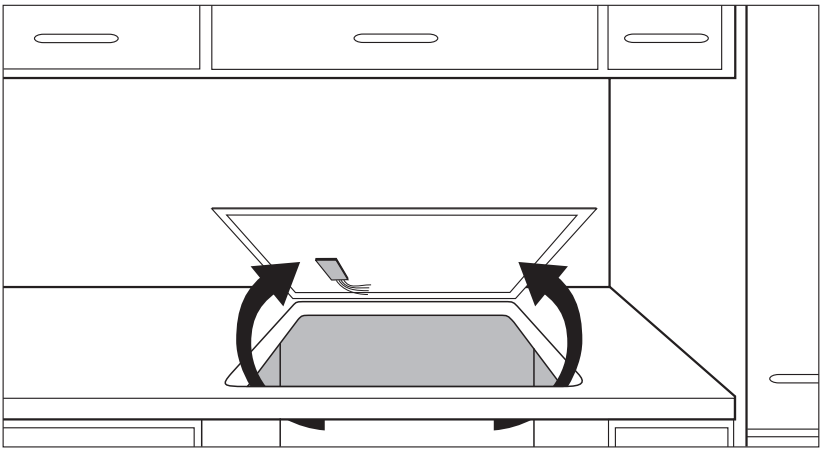

min.
25 mm





Ausbau / Removal / Desmontaje / Απεγκατάσταση





From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Hier Typenschild aufkleben

(nur für Werk)

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 947 234-B-060303-13

Änderungen vorbehalten
Subject to change without notice
Salvo modificaciones
Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση